Atollspeed
Anwendungshandbuch
(mit Rezeptvorschlägen)

Atollspeed
User Guide
(with recipe suggestions)

DE / ENG

Inhaltsverzeichnis
Contents

- Allgemeine Gerätebeschreibung
  General description of device
- Erklärung der verschiedenen Vorteile
  Explanation of advantages
- Programmliste mit Programmschritten
  Program list with program steps
- Fehlerbehebung
  Troubleshooting
- Zubehör
  Accessories
- Reinigungsanweisung
  Cleaning instructions

DE / ENG

Gerätebeschreibung
Description of Device

Der Atollspeed ist ein Hybridofen, welcher zur schnellen Zubereitung von Speisen jeglicher Art entwickelt wurde.

Was ist ein Hybridofen?
Unter Hybridofen versteht man die Kombination verschiedener Medien, welche einzeln oder auch kombiniert miteinander eingesetzt werden können um die Gar- und Zubereitungszeiten der Lebensmittel um ein Vielfaches zu verkürzen.

Im Falle des Atollspeed werden folgende Medien miteinander kombiniert:

1.) Temperatur
2.) Zeit
3.) Luftgeschwindigkeit / Aufprallhitze
4.) Mikrowelle

The Atollspeed is a hybrid oven, especially developed for the quick preparation of all kinds of food.

What is a hybrid oven?
A hybrid oven combines different media which can either be used alone or together in order to reduce cooking and preparation times considerably.

The Atollspeed oven combines the following media:

1.) Temperature
2.) Time
3.) Air speed
4.) Microwave

DE / ENG

Die Vorteile
Explanation of Advantages

Plug & Cook

Der Atollspeed ist der einzige Impingement-Ofen, welcher mit 230V (1 Phase) betrieben werden kann. Ausschlaggebend hierfür ist eine perfekte Regeltechnik zwischen Mikrowelle und Heizung. Dadurch ist der Atollspeed nahezu überall einsetzbar.

The Atollspeed is the only impingement oven ,which can be used at 230V (1 phase). The decisive factor here is the perfect control -technology between microwave and heating – such that the Atollspeed can be used almost everywhere.

Power Efficiency

Unter Power Efficiency versteht man die perfekte Kombination aus Heizung und Isolierung des Gerätes, sowie die ausgeklügelte Regeltechnik der Medien, welche den Atollspeed zum energieeffizientesten Highspeedofen macht.

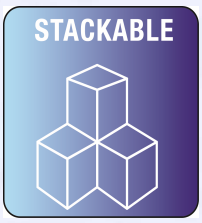
Power Efficiency refers to the perfect combination of our heating and insulation systems , plus the sophisticated control-technology of the media, making the Atollspeed, the most energy-efficient, high speed oven on the market.

DE / ENG

Die Vorteile
Explanation of Advantages

Easy Cleaning
Easy Cleaning bedeutet, dass der Garraum als Hygienegarraum (dicht verschweißt) ohne störende Ecken und Kanten ausgeführt ist. Des Weiteren befinden sich keine störenden Teile während der Reinigung im Garraum. Der Atollspeed verfügt weiters über ein aktives Rückkühlsystem wodurch die Wartezeit bis zum Beginn der Reinigung (bis zu 50%) verkürzt wird. Details entnehmen Sie bitte aus der Reinigungsanleitung, welche Sie ebenfalls in dieser Anleitung finden.

Easy Cleaning means that the Atollspeed is built as a hygienic baking chamber (tightly welded) with no corners or edges that are difficult to clean - there are no annoying parts to the oven that have to be negotiated or removed whilst cleaning. Furthermore, the Atollspeed features an active cooling system, which reduces the waiting time (by up to 50%) until the oven can be cleaned. For details, please see the cleaning instructions, which you will also find in this User Guide.



Stackable
Bei Bedarf können Sie 2 Atollspeed übereinander platzieren.
WICHTIG:
Bei der Aufstellung des Atollspeed ist darauf zu achten, dass der Atollspeed beidseitig mindestens 5 cm Abstand zu angrenzenden Geräten haben muss. Auf der Rückseite ist ein Abstand von 10 cm empfohlen. Bitte auch hier den Mindestabstand von 5 cm zu Rückwand nicht unterschreiten.

If necessary, *2 Atollspeed ovens can be placed on top of one another.*
IMPORTANT:
When installing the Atollspeed oven, please ensure that there is a distance of at least 5 cm (on both sides) between any adjacent devices . At the back of the device, a minimum distance of 5 cm must also be observed, however a distance of 10 cm is recommended.

DE / ENG

Die Vorteile
Explanation of Advantages

Touchscreen
Ihr Atollspeed verfügt über ein 7“ kapazitives Touchscreen Display, auf welchem Sie im manuellen Modus folgende Parameter sehr einfach verändern können:
1.) Zeit
2.) Temperatur
3.) Luftgeschwindigkeit
4.) Mikrowellenintensität

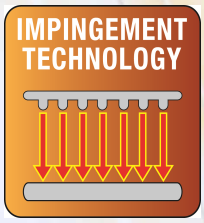
Sie können zwischen dem **Programmmodus** und dem **Favoritenmodus** wählen.
Im **Programmmodus** stehen Ihnen 100 Programme in jeweils 10 Programmgruppen mit 10 Programmen zur Verfügung. Jedes Programm kann mit bis zu 5 Programmschritten programmiert werden.
Im **Favoritenmodus** können Sie 24 Favoriten definieren und diese über den Schnellzugriff in der Favoritenebene speichern. Diese Favoriten können sowohl mit Bildern oder Nummern hinterlegt und gespeichert werden.

Your Atollspeed oven has a 7 “ capacitive touchscreen display . In manual mode, this is used to easily set or change the following parameters:
1.) Time
2.) Temperature
3.) Air speed
4.) Microwave intensity

*In addition, on the home screen – you can choose between “**program mode**” and “**favorites mode**”.*
*In **program mode**, 100 programs divided into 10 program- groups containing 10 programs each are available. Each program can be programmed in up to 5 program steps.*
*In **favorites mode** you can define 24 favorites and save them via the shortcut in the favorites mode level. Favorites can be saved with either pictures or numbers.*

DE / ENG

Die Vorteile
Explanation of Advantages



Impingement Technology
Unter Impingement Technology versteht man die Beschleunigung der Luft in der Garkammer mittels Jetdüsen.
Die Luft wird mittels eines Lüfters über die Jetdüsen in den Garraum transportiert und so auf bis zu 15 m/s beschleunigt.
Diese Technologie erlaubt es Produkte im Atollspeed in kürzester Zeit zu bräunen und kross zu backen. In Kombination mit der Mikrowelle kann daher die Produktionszeit um ein Vielfaches verkürzt werden.

Impingement Technology refers to the acceleration of the air in the baking chamber via jet nozzles. A fan transports the air into the baking chamber via jet nozzles and increases air flow up to 15 m/s. This technology allows the Atollspeed oven to brown and crisp up products in the shortest possible time. In combination with the Microwave, production times can therefore be reduced quite considerably.

Weitere Details zur Handhabung und Programmierung Ihres Atollspeed-Hybridofens entnehmen Sie bitte der dem Ofen beigelegten Bedienungsanleitung.

Sie finden auch weitere Informationen unter www.atollspeed.eu (Produktfilm, Inbetriebnahme und Programmierungsfilm, sowie Reinigungsfilm)

You will find more details regarding the handling and programming of your Atollspeed in the Operating Instructions (packed with each oven).

You can also find further information on the homepage: www.atollspeed.eu (Product video, installation and programming video and cleaning video)

DE / ENG

Generelle Anwendungszeiten

Hierbei gibt es einige Dinge zu beachten, um ein perfektes Ergebnis mit Ihrem Atollspeed zu erzielen.

Empfohlene Richtzeiten:

Für gekühlte Produkte kalkulieren Sie bitte eine Produktionszeit von 30 Sekunden bis zu 1 Minute 30 Sekunden. Die Zeit hängt von der Konsistenz und vom Volumen des Produktes ab. Programme für gekühlte Produkte können in einem Programmschritt abgearbeitet werden.

Bei tiefgekühlten Produkten beträgt die Produktionszeit mindestens 2 Minuten 30 Sekunden bis zu 5 Minuten. ***WICHTIG – BITTE BEACHTEN SIE, DASS TIEFGEKÜHLTE PRODUKTE IMMER IM PROGRAMMMODUS GEBACKEN WERDEN. GRUND HIERFÜR IST, DASS BEI TIEFKÜHL-PRODUKTEN IMMER EIN AUFTAUSCHRITT (30 SEKUNDEN OHNE MIKROWELLE) PROGRAMMIERT WERDEN MUSS.***

Warum?: Mikrowelle benötigt Feuchtigkeit um aktiv werden zu können. Da die Flüssigkeit bei tiefgekühlten Produkten im Produkt gebunden ist, ist der Auftauschritt notwendig, um die Feuchtigkeit im und am Produkt zu kreieren.

Bei Nichteinhaltung des Auftauschritts kann an der Mikrowelle auf Dauer ein Schaden entstehen.

Zeittabelle:

Gekühlte Produkte - bräunen und kross backen mit kühlem oder lauwarmem Inhalt:
10 Sekunden bis 45 Sekunden ohne Mikrowelle oder mit reduzierter Mikrowellenleistung.

Gekühlte Produkte - bräunen und kross backen mit heißem Inhalt:
45 Sekunden bis 1 Minute 30 Sekunden mit voller Mikrowellenleistung.

Tiefgekühlte Produkte – auftauen - bräunen und kross backen:
2 Minuten 30 Sekunden bis zu 5 Minuten mit einem Programm von mindesten 2 Schritten mit dem Auftauschritt von 30 Sekunden ohne Mikrowelle.

DE / ENG

General Usage Times

In order to achieve perfect results with your Atollspeed oven, a number of points need to be considered:

Recommended timings and settings:

For refrigerated products (between +2°to +6°) a production time of between 30 seconds and 1 minute, 30 seconds should be calculated. The exact time depends on the consistency and volume of product to be heated. Refrigerated products can be processed with just one program step.

For deep frozen products, (-18° -22°) a production time of at least 2 minutes, 30 seconds and up to 5 minutes should be calculated. **IMPORTANT - PLEASE NOTE THAT FROZEN PRODUCTS ARE ALWAYS BAKED USING THE PROGRAM MODE. THIS IS BECAUSE FROZEN PRODUCTS ALWAYS REQUIRE A DEFROSTING STEP (30 SECONDS WITHOUT MICROWAVE).**
Why? : Microwave ovens require product-moisture in order to work. De-frosting the product briefly first in a separate step without the use of the microwave, creates the necessary moisture in and on the product.
Failure to implement this step could damage the microwave.

Timetable:

Refrigerated products - *to brown and crisp-up products with a cool or lukewarm content: 10 to 45 seconds with no microwave or with reduced microwave power.*

Refrigerated products - *to brown and crisp-up products with hot content:*
45 seconds to 1 minute, 30 seconds on full microwave power.

Deep frozen products *- defrosting - browning and crisping:*
2 minutes, 30 seconds to 5 minutes using a program with at least two steps including the defrosting step for 30 seconds without microwave.

DE / ENG

Auflistung der Programme
List of programs with program steps /applications

- 1. Gruppe / *Group* = Brotprodukte / *Bread snacks*
- 2. Gruppe / *Group* = Snacks / *Hot Snacks*
- 3. Gruppe / *Group* = Süßes / *Sweet food*
- 4. Gruppe / *Group* = Hauptgerichte / Main dishes
- 5. Gruppe / *Group* = Beilagen / *Side dishes*
- 6. Gruppe / *Group* = Pizza / *Pizza*
- 7. Gruppe / *Group* = Frühstück / *Breakfast*

Sämtliche Programme sind als Richtwerte anzusehen, welche auf Grund verschiedener Produktgrößen, Gewichte und Füllmengen abweichen können !!!

Bei Programmen mit diesem Zeichen empfehlen wir die Crisp-Platte zu verwenden um Verschmutzungen der Hot Spot Platte zu vermeiden.

All programs can be regarded as approximate guidelines. Due to variations in product size, weight and filling quantities, variations may be required!!!

For programs showing this symbol, we recommend using the Crisp Plate in order to avoid soiling the Hot Spot Plate.

DE / ENG

1. Gruppe / *Group 1*
Brotprodukte / *Bread snacks*
(G1)

P1	Toast / *Ham & cheese toast*
P2	Sandwich heiß / *Sandwich (hot)*
P3	Sandwich lauwarm / *Sandwich (warm)*
P4	Sandwich kalt / *Sandwich (cold)*
P5	Burger (regenerieren) / Burger (*regenerate*)
P6	Wrap heiß / *Wrap (hot)*
P7	Wrap kalt / *Wrap (cold)*
P8	Gratinieren / *Browning*
P9	Croissant pikant / *Croissant (savoury)*
P0	Bagel / *Bagel*

DE / ENG

Schinken-Käse Toast gekühlt
Ham & cheese toasted sandwich (cooled not frozen)

P1: Toast (gekühlt)
Ham & cheese toast (chilled)

Step	Time	Temp	Air	Mic
	min:sec	°C	%	%
1	0:50	270°	100	100
2	0:10	270°	100	0

Tipp / *Tip:*
Um das typische Toastmuster zu erhalten, legen Sie den Toast bitte direkt auf den mitgelieferten Hot Spot (Aluplatte).

To achieve the typical grill-stripes on the toast, please place the produce directly onto the Hot Spot (Aluminium plate)

Tomaten – Mozzarella Panini, gekühlt
Tomato & mozzarella panini (cooled not frozen)

P2: *Sandwich (heiß)*
Sandwich (hot)

Step	Time	Temp	Air	Mic
	min:sec	°C	%	%
1	0:50	270°	10	100
2	0:15	200°	100	0

Tipp / *Tip:*
Dieses Programm eignet sich für sämtliche Produkte, welche außen kross und innen heiß sein müssen. z.B.: Paninis, Focaccias, Baguettes,…

This program is designed for hot bread-based snacks that need to be crisp on the outside and hot inside. E.g. paninis, foccacias, baguettes …

DE / ENG

Ciabatta mit Hühner – Curryfüllung, gekühlt
Ciabatta with chicken curry filling (cooled not frozen)

P3: Sandwich (lauwarm)
Sandwich (warm)

Step	Time min:sec	Temp °C	Air %	Mic %
1	0:25	270°	100	70
2	0:15	270°	100	0

Tipp / *Tip:*
Dieses Programm eignet sich für sämtliche Produkte mit sensibler Füllung, welche nicht zu heiß gegessen werden sollten, jedoch mit krossem und heißem Gebäck.

This program is suitable for all snacks where the filling should not be consumed too hot, but together with hot and crispy bread.

Fladenbrot mit Prosciutto, Rucola und Parmesan, gekühlt
Flat bread with prosciutto, rocket salad and parmesan (cooled not frozen)

P4: Sandwich (kalt)
Sandwich (cold)

Step	Time min:sec	Temp °C	Air %	Mic %
1	0:25	270°	100	0

Tipp / *Tip:*
Für krosses Gebäck mit kalter Füllung. z.B. Prosciutto, Räucherlachs usw.

For hot and crispy bread with cold fillings. E.g. Prosciutto, smoked salmon fillings etc.

DE / ENG

P5: Burger (komplett regenerieren)
Burger (regenerate)

Step	Time	Temp	Air	Mic
	min:sec	°C	%	%
1	0:55	270°	40	70

Hühnerburger mit Käse und Tomate, gekühlt
Chicken burger with cheese and tomatoes (cooled not frozen)

Tipp / *Tip:*
Dieses Programm eignet sich zum Regenerieren von fertig vorbereiteten Burgern.

This program is suitable for regenerating pre-prepared burgers.

P6: Wrap (heiß)
Wrap (hot)

Step	Time	Temp	Air	Mic
	min:sec	°C	%	%
1	0:50	270°	100	100

Wrap mit Hühner-Curry Salat heiß, gekühlt
Wrap with chicken-curry-salad hot, cooled not frozen

Tipp / *Tip:*
Eignet sich für sämtliche frisch gefüllte Wraps mit heißer Füllung.

Suitable for all kinds of wrap with hot fillings.

DE / ENG

Wrap mit griechischem Salat, gekühlt
Wrap with Greek salad (cooled not frozen)

P7: Wrap (mit kühler Füllung)
Wrap (with cool fillings)

Step	Time min:sec	Temp °C	Air %	Mic %
1	0:50	270°	100	0

Tipp / *Tip:*
Spezielles Programm für Snacks mit dem Frischekick. Für Produkte, welche Sie einmal auf eine andere Art servieren wollen.

Special program for fresh snacks. For products you want to serve in a different/fresh way.

Baguette mit Camembert – Äpfel und Preiselbeeren, gekühlt
Baguette topped with camembert, apple and cranberries (cooled not frozen)

P8: Gratinieren
Browning

Step	Time min:sec	Temp °C	Air %	Mic %
1	0:55	270°	100	0

Tipp / *Tip:*
Eignet sich speziell zum Überbacken und Bräunen sämtlicher Snacks.

Especially suitable for browning all kinds of snacks

DE / ENG

Croissant pikant gefüllt mit Schinken und Käse, gekühlt
Croissant filled with ham and cheese (cooled not frozen)

P9: Croissant pikant gefüllt
Croissant savoury

Step	Time	Temp	Air	Mic
	min:sec	°C	%	%
1	0:15	270°	10	100

Tipp / *Tip:*
Spezielles Programm für Snacks mit dem Frischekick. Für Produkte welche Sie einmal auf eine andere Art servieren wollen.

Special program for fresh snacks. For products you want to serve in a different/fresh way.

Bagel mit Schinken und Käse, gekühlt
Bagel with ham and cheese (cooled not frozen)

P0: Bagel
Bagel

Step	Time	Temp	Air	Mic
	min:sec	°C	%	%
1	0:40	270°	100	100

Tipp / *Tip:*
Eignet sich für alle Arten von Bagel mit warmer oder heisser Füllung.

Suitable for all bagels - with warm and hot fillings.

DE / ENG

2. Gruppe / *Group 2*
Heiße Snacks / Hot Snacks
(G2)

P1	Clubsandwich / *Club sandwich*
P2	Spieße Fingerfood / *Kebabs*
P3	Hühnerflügel / *Chicken wings*
P4	Pasteten / *Pastries*
P5	Folienkartoffel / *Baked potato*
P6	Pikante Strudel / *Savoury strudel*
P7	Wrap kalt / *Wrap (cold)*
P8	Frühlingsrolle (TK) / *Spring rolls (DF)*
P9	Lachs im Blätterteig / *Salmon in pastry*
P0	Hot Dog / *Hot dogs*

DE / ENG

Clubsandwich, gekühlt
Club sandwich (cooled not frozen)

P1: Clubsandwich
Club sandwich

Step	Time	Temp	Air	Mic
	min:sec	°C	%	%
1	1:20	270°	50	100

Tipp / *Tip:*
Um das typische Toastmuster zu erhalten, legen Sie den Toast direkt auf den mitgelieferten Hot Spot (Aluplatte).

To achieve typical grill-stripes on your toast, please place the sandwich directly onto the Hot Spot plate (Aluminium Plate).

Hühner und Scampi Fingerfoodspieße
Chicken and Scampi kebabs (cooled not frozen)

P2: Fingerfood Spieße (roh)
Kebabs (raw)

Step	Time	Temp	Air	Mic
	min:sec	°C	%	%
1	3:00	270°	100	100

Crisp Plate

Tipp / *Tip:*
Eignet sich auch für andere rohe Fingerfood Portionsstücke.

Also suitable for other raw finger food.

DE / ENG

P3: Hühnerflügel
Chicken wings

Step	Time	Temp	Air	Mic
	min:sec	°C	%	%
1	3:00	270°	100	100
2	0:30	270°	100	0

Hühnerflügel, gekühlt
Chicken wings (cooled not frozen)

Tipp / *Tip:*
Geeignet auch für Hühnerkeulen, Drumsticks usw. Bitte lassen Sie sämtliche Fleischprodukte 2 bis 3 Minuten rasten, bevor Sie die Produkte servieren.

Also suitable for chicken legs, drumsticks etc. Please leave all meat products to rest for 2 to 3 minutes before serving.

P4: Pastete mit Kalbsragout
Pastry with veal ragout

Step	Time	Temp	Air	Mic
	min:sec	°C	%	%
1	1:50	270°	10	100

Pastete mit feinem Kalbsragout, gekühlt
Vol-au-vent pastry with veal ragout (cooled not frozen)

Tipp / *Tip:*
Eignet sich für jegliche Ragouts in Blätterteigpasteten.

Suitable for all kind of ragout -filled pastries.

DE / ENG

Lasagne Portion, gekühlt
Lasagne portion (cooled not frozen)

P5: Lasagne (Portion)

Lasagne (portion)

Step	Time min:sec	Temp °C	Air %	Mic %
1	3:30	270°	10	100
2	1:00	270°	100	100

Crisp Plate

Tipp / *Tip:*
Bei tiefgefrorenen Portionen fügen Sie bitte den ersten Programmschritte mit 30 Sekunden ohne Mikrowelle als Auftauschritt hinzu.

For deep frozen portions , please include the first program step involving 30 seconds heating without microwave - for defrosting purposes.

Ofenkartoffel mit pikanter Füllung gratiniert, vorgegart
Baked potato with spicy, gratinated filling (pre-cooked)

P6: Ofenkartoffel

Baked Potato

Step	Time min:sec	Temp °C	Air %	Mic %
1	1:50	270°	100	100

Crisp Plate

Tipp / *Tip:*
Je nach Größe oder Anzahl der Kartoffel – die Backzeit verlängern.

Increase baking time depending on the size and number of potatoes.

DE / ENG

P7: Pikanter Strudel
Savoury Strudel

Step	Time	Temp	Air	Mic
	min:sec	°C	%	%
1	0:50	270°	100	100

Pikanter Strudel (Fleischstrudel, Gemüsestrudel, etc.), gekühlt
Savoury strudel (cooled not frozen)

Tipp / *Tip:*
Dieses Programm eignet sich hervorragend für jegliche Art von pikant gefüllten Strudeln. Die Füllung wird warm und der Teigmantel knusprig, frisch.

This program is ideal for any kind of filled savoury strudel.
The filling is warm and the pastry is crisp.

P8: Frühlingsrolle
Spring roll

Step	Time	Temp	Air	Mic
	min:sec	°C	%	%
1	0:30	270°	100	0
2	2:20	270°	100	100

Crisp Plate

Frühlingsrolle, tiefgekühlt
Spring roll (deep frozen)

Tipp / *Tip:*
Perfekt für jegliche Form von gefrorenen, gefüllten Teigtaschen.

Perfect for all kinds of frozen, filled pastry rolls.

DE / ENG

Lachs im Blätterteigmantel (150g mit leicht rosa Kern)
Salmon in pastry/150g – medium-done (cooled not frozen)

P9: Lachs im Blätterteig (150g)
Salmon in pastry (150g)

Step	Time min:sec	Temp °C	Air %	Mic %
1	2:05	270°	100	100

Crisp Plate

Tipp / *Tip:*
Um eine gleichmäßige Färbung zu erhalten, mit Ei bestreichen. Sollten Sie keinen rosa Kern wünschen, das Programm einfach um 15 Sekunden verlängern.

To obtain a uniform color, brush the pastry with egg. If you prefer the product well-done , simply extend the program by 15 seconds.

Hot Dog, gekühlt
Hot dog (cooled not frozen)

P10: Hot Dog
Hot dog

Step	Time min:sec	Temp °C	Air %	Mic %
1	0:45	270°	100	100
2	0:10	270°	100	0

Tipp / *Tip:*
Den Hot Dog bitte fix und fertig mit Ketchup und Senf vorbereiten und im Atollspeed zubereiten.

Prepare the hot dog complete with ketchup and mustard - then finish off in the Atollspeed.

DE / ENG

3. Gruppe / *Group 3*
Süßes / Desserts
(G3)

P1 Strudel / *Strudel*

P2 Muffins / *Muffins*

P3 Mohr im Hemd (TK) / *Chocolate cake (DF)*

P4 Palatschinken / *Pancakes*

P5 Fruchttorten(Schnitten) / *Fruit flan*

P6 Plunder / *Danish pastries*

P7 Croissants / *Croissants*

P8

P9

P0

DE / ENG

P1: Strudel
Strudel

Step	Time min:sec	Temp °C	Air %	Mic %
1	0:35	270°	10	100

Crisp Plate

Strudel, gekühlt
Strudel (cooled not frozen)

Tipp / *Tip:*
Dieses Programm erwärmt und rescht Ihren Strudel auf wie frisch aus dem Backrohr.

With this program you can serve strudel as if fresh from the oven.

P2: Muffins
Muffins

Step	Time min:sec	Temp °C	Air %	Mic %
1	0:15	270°	10	100

Muffins, gekühlt
Muffins (cooled not frozen)

Tipp / *Tip:*
Dient zum kurzen Erwärmen um die Aromen zu verstärken.

Used for short heating to intensify flavour.

DE / ENG

P3: Mohr im Hemd
Chocolate cake

Step	Time min:sec	Temp °C	Air %	Mic %
1	0:30	270°	100	0
2	1:40	270°	10	100

Crisp Plate

Mohr im Hemd oder Schokoküchlein, tiefgekühlt
Choclolate cake (deep frozen)

Tipp / *Tip:*
Funktioniert für alle Portionskuchen, welche aus der Tiefkühlung verzehrfertig gemacht werden müssen.

Suitable for all portioned cakes. For heating from frozen before serving.

P4: Palatschinken
Pancakes

Step	Time min:sec	Temp °C	Air %	Mic %
1	1:00	270°	10	100

Crisp Plate

Palatschinken mit sämtlichen Füllungen, gekühlt
Pancakes with all kinds of fillings (cooled not frozen)

Tipp / *Tip:*
Funktioniert für alle Sorten von Palatschinken (Pfannkuchen) mit Füllung (sowohl süß als auch pikant !)

Suitable for all kinds of filled pancakes - sweet or savoury!

DE / ENG

P5: Fruchttorte / Schnitte
Fruit flan

Step	Time	Temp	Air	Mic
	min:sec	°C	%	%
1	0:45	270°	10	100

Crisp Plate

Zwetschkenkuchen (funktioniert bei allen Obstkuchen)
Plum cake (suitable for all kinds of fruit cake) (cooled not frozen)

Tipp / *Tip:*
Gibt Ihrem Kuchen das volle Aroma durch die leichte Temperierung des Belags.

Lets the full aroma unfold – due to the slight tempering of the topping.

P6: Plunder
Danish Pastry

Step	Time	Temp	Air	Mic
	min:sec	°C	%	%
1	0:25	270°	10	100

Crisp Plate

Plundergebäck, gekühlt
Danish pastry (cooled not frozen)

Tipp / *Tip:*
Dient zum kurzen Erwärmen Ihres Plundergebäcks, verbessert den Geschmack, knusprig wie frisch gebacken.

Used for short reheating of Danish pastries – crisp as if freshly baked.

DE / ENG

P9: Croissants
Croissants

Step	Time	Temp	Air	Mic
	min:sec	°C	%	%
1	0:25	270°	100	100

Crisp Plate

Gefülltes Croissant, gekühlt
Filled Croissant (cooled not frozen)

Tipp / *Tip:*
Sorgt für eine angenehme Temperatur der Füllung und bäckt Ihr Croissant kross.

Ensures a pleasant temperature of the filling and keeps the croissant crisp.

DE / ENG

4. Gruppe / *Group 4*
Hauptgerichte / Main dishes (G4)

P1 Schnitzel / *Schnitzel*

P2 Hackfleisch od. Faschiertes / *Meat loaf*

P3 Würstel / Sausages

P4 Hühnerbrustfilet / Chicken breast

P5 Filetsteak / *Fillet steak*

P6 Lachssteak / *Salmon steak*

P7 Schnecken (TK) / Snails (DF)

P8 Spareribs / *Spare ribs*

P9 Garnelen / *Shrimps*

P0

DE / ENG

Schnitzel, vorgebacken und gekühlt
Schnitzel (cooled not frozen)

P1: Schnitzel
Schnitzel

Step	Time	Temp	Air	Mic
	min:sec	°C	%	%
1	1:20	270°	100	100
2	0:10	270°	100	0

Crisp Plate

Tipp / *Tip:*
Funktioniert bei allen vorgebackenen Produkten. (Bei zu wenig Färbung verwenden Sie bitte Combi Phase um die Färbung des Produkts zu erreichen).

Suitable for all pre-baked products. (If the product is not sufficiently browned, please use the Combi Phase until the desired colour is achieved.)

Hackfleisch / Faschiertes, vorgegart und gekühlt
Mince meat/Meat loaf - pre cooked (cooled not frozen)

P2 : Hackfleisch
Meat loaf

Step	Time	Temp	Air	Mic
	min:sec	°C	%	%
1	1:00	270°	100	100

Crisp Plate

Tipp / *Tip:*
Gilt für alle Hackfleischprodukte (Cevapcici, Hacksteak usw.), welche vorgegart sind.

Applies to all minced meat products (cevapcici, meat loaf, etc.) which are pre-cooked.

DE / ENG

P3: Würstel
Sausages

Step	Time	Temp	Air	Mic
	min:sec	°C	%	%
1	2:10	270°	100	100

Crisp Plate

Würstel (Bratwurst, Berner Würstel, usw.), gekühlt
Sausages (fried, wrapped sausages etc.) (cooled not frozen)

Tipp / *Tip:*
Bratwürstel oder Käsekrainer leicht einschneiden um ein Aufplatzen zu verhindern.

Make small cuts along your sausages to prevent splitting.

P4: Hühnerbrust (200g)
Chicken breast (200g)

Step	Time	Temp	Air	Mic
	min:sec	°C	%	%
1	3:00	270°	100	100

Crisp Plate

Hühnerbrust roh 200g, gekühlt
Chicken breast raw 200g (cooled not frozen)

Tipp / *Tip:*
Bitte lassen Sie die Hühnerbrust mindestens 2 Minuten rasten, bevor Sie diese anschneiden. Funktioniert auch bei Hühnerkeulen.

Please let the chicken breast rest at least 2 minutes before cutting it.
Also suitable for chicken legs.

DE / ENG

P5: Filetsteak 250g medium
Fillet steak 250g medium

Step	Time	Temp	Air	Mic
	min:sec	°C	%	%
1	2:10	270°	100	100

Crisp Plate

Filetsteak 250 g medium, gekühlt
Fillet steak 250 g medium (cooled not frozen)

Tipp / *Tip:*
Bitte lassen Sie Ihr Steak mindestens 2 Minuten rasten, bevor Sie es anschneiden. Um Ihr Steak durchzubraten, verlängern Sie das Programm um 20 Sekunden.

Please let your steak rest at least 2 minutes, before cutting For well-done steak, simply extend the program for 20 seconds.

P6: Lachssteak 200 g roh
Salmon steak 200 g raw

Step	Time	Temp	Air	Mic
	min:sec	°C	%	%
1	1:45	270°	100	100

Crisp Plate

Lachssteak 200 g roh, gekühlt
Salmon steak 200 g raw (cooled not frozen)

Tipp / *Tip:*
Dieses Programm ist bei sämtlichen Portionsfischen anwendbar. Um eine schöne Färbung auf dem Fisch zu erhalten, verwenden Sie auch hier Combi Phase.

This program is suitable for all fish portions. To achieve a good colour on the fish, please use the Combi phase.

DE / ENG

P7: Schnecken (12 Stk.)
Snails (12 pcs.)

Step	Time min:sec	Temp °C	Air %	Mic %
1	0:30	270°	100	0
2	1:30	270°	100	100

Weinbergschnecken mit Kräuterbutter 12 Stk., tiefgekühlt
Snails 12 pcs. (deep frozen)

Tipp / *Tip:*
Dieses Programm ist auch einsetzbar bei gratinierten Austern, Muscheln usw.

This program is also suitable for gratinated oysters, mussels etc.

P8: Spareribs
Spare ribs

Step	Time min:sec	Temp °C	Air %	Mic %
1	4:00	270°	100	100

Crisp Plate

Spareribs roh, gekühlt
Spare ribs raw (cooled not frozen)

Tipp / *Tip:*
Um eine schöne Färbung zu erhalten empfehlen wir ein wenig Honig in der Marinade zu verarbeiten, da dieser schön färbt und den Spareribs einen guten Geschmack verleiht.

To achieve a good colour, we recommend using a little bit of honey in the marinade - great colour , great taste!

DE / ENG

Garnelen roh und gekühlt
Shrimps raw (cooled not frozen)

P9: Garnelen
Shrimps

Step	Time	Temp	Air	Mic
	min:sec	°C	%	%
1	3:00	270°	100	100

Crisp Plate

Tipp / *Tip:*

Die Garnelen bitte mit Olivenöl marinieren, dies trägt zu einer schönen Bräunung bei.

Marinate the shrimps in olive oil to achieve a beautiful golden glaze.

Allgemeines / General Information

1. Bitte verwenden Sie zum Bräunen ein Spezialfett (Combi Phase , Thea oder ein hochwertiges Olivenöl).
2. Sämtliche Produkte, welche beim Bratvorgang Fett verlieren, sollten immer in der Crisp Plate zubereitet werden.
3. Da beim Braten von Fisch, Fleisch und Geflügel immer Fett in den Garraum gelangt, sollte dieser Zwischendurch regelmäßig gereinigt werden.
4. Bitte lassen Sie sämtliche Produkte, welche Sie im Atollspeed zubereiten, immer mindestens 2 Minuten rasten, damit die Mikrowelle nachziehen kann. Ein zu frühes Anschneiden kann zu einem rohen Kern im Produkt führen.*(MIKROWELLE WIRKT BIS ZU 2 MINUTEN NACH, AUCH WENN DAS PRODUKT NICHT MEHR IM OFEN IST!)*

1. *To brown your products please use a special oil/fat (Combi phase, Thea or a high-quality olive oil)*
2. *Products that lose fat during the cooking process should always be prepared on the Crisp Plate.*
3. *The distribution of fat in the baking chamber is unavoidable when cooking fish, meat and poultry, therefore it is important to clean the chamber regularly.*
4. *Please give all products which are cooked in the Atollspeed oven, 2 minutes time to rest before serving. Cutting a product too early could lead to serving products that are raw or cold in the centre. (PRODUCTS HEATED BY MICROWAVE CONTINUE TO COOK UP TO 2 MINUTES AFTER THE OVEN HAS BEEN SWITCHED OFF – EVEN OUTSIDE THE OVEN!)*

DE / ENG

5. Gruppe / *Group 5*
Beilagen / Side dishes
(G5)

P1 Pommes Frites / *French Fries - Chips*

P2 Wedges / *Potato wedges*

P3 Rösti / *Hash browns*

P4 Kartoffelgratin / *Potato gratin*

P5 Grillgemüse / *Grilled vegetables*

P6 Bohnen im Speckmantel / *Green beans*

P7 Kartoffeltaschen / *Potato pockets*

P8 Gegrillter Käse / Grilled cheese

P9 Suppen / *Soup*

P0

DE / ENG

Pommes Frites vorgebacken, tiefgekühlt
French fries - pre cooked (DF) (deep frozen)

P1: Pommes Frites
French Fries

Step	Time min:sec	Temp °C	Air %	Mic %
1	0:30	270°	100	0
2	2:00	270°	100	100

Crisp Plate

Tipp / *Tip:*
Bitte verwenden Sie Pommes, welche für den Kombidämpfer oder Backofen geeignet sind. Die Zeiten können je nach Anbieter variieren.

Please use chips/French fries that are suitable for the combi steamer or oven. Times may vary depending on the manufacturer.

Kartoffel Wedges, tiefgekühlt
Potato wedges (DF) (deep frozen)

P2: Kartoffel Wedges
Potato wedges

Step	Time min:sec	Temp °C	Air %	Mic %
1	0:30	270°	100	0
2	2:00	270°	100	100
3	0:15	270°	100	0

Crisp Plate

Tipp / *Tip:*
Auch hier gilt: bitte verwenden Sie Wedges, welche für Kombidämpfer oder Backofen geeignet sind.

Please use wedges that are suitable for combi steamers or ovens.

DE / ENG

Rösti / Reibekuchen, tiefgekühlt
Hash browns (DF) (deep frozen)

P3: Rösti / Reibekuchen
Hash browns

Step	Time	Temp	Air	Mic
	min:sec	°C	%	%
1	0:30	270°	100	0
2	2:30	270°	100	100
3	0:05	270°	100	0

Crisp Plate

Tipp / *Tip:*
Auch hier gilt: bitte verwenden Sie Röstis, welche für Kombidämpfer oder Backofen geeignet sind.

Please use hash browns that are suitable for combi steamers or ovens.

Kartoffelgratin aus rohen Kartoffeln, roh und gekühlt
Potato gratin produced from raw potatoes (cooled not frozen)

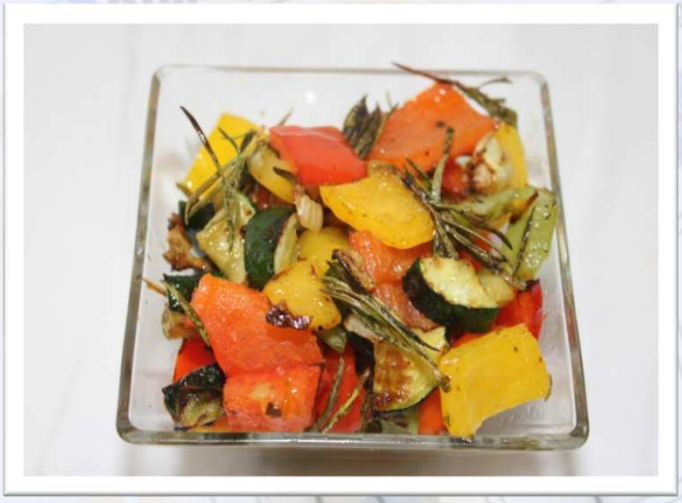
P4: Kartoffelgratin
Potato gratin

Step	Time	Temp	Air	Mic
	min:sec	°C	%	%
1	5:30	270°	10	100

Tipp / *Tip:*
Das Programm eignet sich auch hervorragend für rohe Lasagne, Cannelloni oder Nudel- und Gemüseaufläufe.

This program is also ideal for raw lasagne, cannelloni or pasta & vegetable bakes.

DE / ENG



Grillgemüse, roh und gekühlt
Grilled vegetables raw (cooled not frozen)

P5: Grillgemüse
Grilled vegetables

Step	Time	Temp	Air	Mic
	min:sec	°C	%	%
1	4:30	270°	100	100

Crisp Plate

Tipp / *Tip:*
Bitte marinieren Sie das Gemüse zuvor mit Gewürzen und Olivenöl. Im Anschluss braten Sie das Gemüse direkt in der Crisp Plate.

Please marinate the vegetables beforehand with spices and olive oil. To serve - fry the vegetables directly on the Crisp Plate.

Grüne Bohnen im Speckmantel, gekühlt
Green beans with bacon wrap (cooled not frozen)

P6: Bohnen im Speckmantel
Green beans with bacon

Step	Time	Temp	Air	Mic
	min:sec	°C	%	%
1	2:30	270°	100	100

Crisp Plate

Tipp / *Tip:*
Sollten Ihnen die Bohnen zu bissfest sein, diese bitte kurz vorblanchieren.

If the beans are too "al dente" - briefly pre-cook them.

DE / ENG

Kartoffeltaschen mit Frischkäse, tiefgekühlt
Stuffed potato pockets (DF) (deep frozen)

P7: Kartoffeltaschen mit Frischkäse
Potato pockets

Step	Time min:sec	Temp °C	Air %	Mic %
1	0:30	270°	100	0
2	2:00	270°	100	100
3	0:35	270°	100	100

Crisp Plate

Tipp / *Tip:*
Bitte die Kartoffeltaschen mit Combi Phase oder Thea Brat einpinseln.

Please brush the potato pockets with Combi phase or Thea.

Grillkäse / Halloumi und Ziegenkäse im Speckmantel
Grilled cheese / Halloumi and goat cheese with bacon (cooled not frozen)

P8: Grillkäse
Grilled cheese

Step	Time min:sec	Temp °C	Air %	Mic %
1	2:30	270°	100	0

Crisp Plate

Tipp / *Tip:*
Eignet sich auch für andere Käsesorten wie z.B. Camembert oder andere Grillkäse.

Also suitable for other cheeses such as Camembert or other grill cheese

DE / ENG

Suppe 200 – 250 ml, gekühlt
Soup 200 – 250 ml (cooled not frozen)

P9: Suppe 200 – 250ml

Soup 200 – 250ml

Step	Time	Temp	Air	Mic
	min:sec	°C	%	%
1	3:30	270°	10	100

Tipp / *Tip:*
Suppe entweder in der Crisp Plate oder in geeignetem Gefäß regenerieren.

Warm up soup using the Crisp Plate or in a suitable vessel

Allgemeines / General Information

Wie Sie den oben angeführten Programmen entnehmen können, haben wir bei allen Produkten, welche tiefgekühlt sind, einen Auftauschritt programmiert.
Durch den Auftauschritt können wir nachhaltige Schäden an der Mikrowelle verhindern.
Auch hier gilt: Sollten Sie zu wenig Farbe auf ihr Produkt bekommen, verwenden Sie bitte auch in diesem Fall Combi Phase oder Thea Brat.
Durch den hohen Anteil von Beta Carotin haben diese Produkte die Eigenschaft in Kombination mit Hitze die Produkte in kurzer Zeit zu färben.

As seen from the programs listed above, all deep frozen (DF) products involve a thawing step.
The thawing step, prevents any long-term damage to the microwave.
Important: Should you not achieve the desired colour with your product – please use Combi phase or Thea.
Heat plus the high content of beta carotene in these products gives products a good golden brown colour in a short space of time.

DE / ENG

6. Gruppe / *Group 6*
Pizza / *Pizza*
(G6)

P1 Steinofenpizza / *Traditional pizza*

P2 Big Pan Pizza / *Big pan pizza*

P3 Rohteigpizza / *Raw dough pizza*

P4 Baguette / *Baguette*

P5 Mini Pizza / *Mini pizza*

P6 Pizzaschnitte / Pizza slice

P7 Flammkuchen / *Tarte flambee*

P8

P9

P0

DE / ENG

Steinofenpizza mit dünnem Boden, tiefgekühlt
Traditional pizza (DF) (deep frozen)

P1: Steinofenpizza
Traditional Pizza

Step	Time min:sec	Temp °C	Air %	Mic %
1	0:30	270°	100	0
2	2:00	270°	10	100
3	0:30	270°	100	0

Tipp / *Tip:*
Dieses Programm ist für die klassische Steinofenpizza mit dünnem Boden konzipiert.

This program is designed for the classic brick oven thin-crust pizza.

Big Pan Pizza American Style, tiefgekühlt
Big pan pizza - American Style (DF) (deep frozen)

P2: Big Pan Pizza
Big pan pizza

Step	Time min:sec	Temp °C	Air %	Mic %
1	0:30	270°	100	0
2	1:45	270°	10	100
3	0:45	270°	100	0

Tipp / *Tip:*
Dieses Programm ist für sämtliche Arten von Pan Pizzen geeignet.

This program is designed for all types of pan pizzas..

DE / ENG

Rohteigpizza, tiefgekühlt)
Raw dough pizza (DF) (deep frozen)

P3: Rohteigpizza
Raw dough pizza

Step	Time min:sec	Temp °C	Air %	Mic %
1	0:30	270°	100	0
2	1:00	270°	10	100
3	2:00	270°	50	100
4	1:00	270°	100	0

Tipp / *Tip:*
Rohteigpizzen benötigen mindestens 4 Minuten, da der Teig die Zeit benötigt, um den notwendigen Trieb zu bekommen und diesen voll auszubacken.

Raw dough pizzas need at least four minutes cooking time to ensure the dough is fully cooked.

Baguette, tiefgekühlt
Baguette (DF) (deep frozen)

P4: Baguette
Baguette

Step	Time min:sec	Temp °C	Air %	Mic %
1	0:30	270°	100	0
2	1:10	270°	10	100
3	0:30	270°	100	0

Tipp / *Tip:*
Funktioniert bei sämtlichen gefrorenen Broten wie z.B. Schwarzbrottoast, Baguettes, Pizzastangen, usw..

Suitable for all frozen bread products, such as black/rye bread toasts, baguettes, pizza-baguettes etc.

DE / ENG

Minipizzen, tiefgekühlt)
Mini pizzas (DF) (deep frozen)

P5: Minipizzen
Mini pizzas

Step	Time min:sec	Temp °C	Air %	Mic %
1	0:30	270°	100	0
2	0:50	270°	10	100
3	0:50	270°	100	0

Tipp / *Tip:*
Für alle Sorten von Mini Snack Pizzen, sowie vorgebackenes Fingerfood im Teigmantel.

For all varieties of mini snack pizzas and pre-baked pastry-based finger food.

Pizzaschnitte, vorgebacken
Pizza slice - pre-baked (cooled not frozen)

P6: Pizzaschnitte
Pizza slice

Step	Time min:sec	Temp °C	Air %	Mic %
1	0:55	270°	100	100

Tipp / *Tip:*
Dieses Programm eignet sich auch hervorragend zum Regenerieren von anderem Klein- und Portionsgebäck, welches mit Käse überbacken ist.

This program is also ideal for regenerating other cheese-topped pastry items.

DE / ENG

Flammkuchen, tiefgekühlt
Tarte flambee (DF) (deep frozen)

P7: Flammkuchen

Tarte flambee

Step	Time	Temp	Air	Mic
	min:sec	°C	%	%
1	0:30	270°	100	0
2	1:00	270°	100	100
3	1:35	270°	80	0

Tipp / Tip:
Eignet sich nicht nur für Flammkuchen, sondern auch für Crepes jeglicher Art.

Suitable for tarte flambee and all kinds of pancakes.

Allgemeines / General Information:

TK = Tiefkühlprodukte (-18°)
Bei Pizzen und anderen Produkten aus der Gruppe 6 verwenden Sie bitte immer die Hot Spot Platte zum Backen Ihrer Produkte.
Warum ? : Der Hot Spot hat auf Grund seines Materials den Vorteil, dass dieser eine höhere Temperatur (270°C) erreicht als die Steinplatte (240°C - 250°C).
Durch die Auflage von tiefgekühlten Produkten verliert der Stein sehr schnell an Temperatur und die Aufheizzeiten des Steins sind um ein Wesentliches länger als die der Hot Spot Platte.
Um eine gute Bodenbildung zu erhalten empfehlen wir aus diesem Grund mit der Hot Spot Platte zu arbeiten.

DF = Deep frozen products (-18°)
With pizzas and other products from group 6, please always use the Hot Spot Plate to bake your products.
Why? : Due to its composition, the Hot Spot plate heats to a higher temperature (270 °) than the stone plate (240 ° - 250 °)in the baking chamber.
The stone plate loses heat very quickly when deep frozen products are placed on it and it takes far longer to re-heat than the Hot Spot Plate.
In order to obtain a good baking result, we therefore recommend the Hot Spot Plate.

DE / ENG

7. Gruppe / *Group 7*
Frühstück / Breakfast
(G7)

P1 Spiegeleier / Fried eggs

P2 Rührei / Scrambled eggs

P3 Omelette / *Omelette*

P4 Frühstücksspeck / *Bacon*

P5 Baked Beans / *Baked beans*

P6 Toastscheiben / Toast slices

P7 Ham & Eggs / Ham & eggs

P8

P9

P0

DE / ENG

Spiegelei Kl. L gekühlt
Fried egg. Class L cooled

P1: Spiegelei (1 Stk.)
Fried egg (1 pcs.)

Step	Time	Temp	Air	Mic
	min:sec	°C	%	%
1	0:52	270°	10	100

Crisp Plate

Tipp / *Tip:*
Evtl. mit einem Eiring (Mindestdurchmesser 8 cm) am Zerfließen hindern. Dieses Programm ist für ein Ei konzipiert. Für jedes weitere Ei drücken Sie bitte die „Nachbackfunktion“. Max. 4 Eier

An egg ring can prevent spread. Minimum diameter – 8 cm.
This program is designed for one egg. For each additional egg press the “+ 1 Function button". Maximum 4 eggs.

Rührei aus 2 Eiern
Scrambled eggs using 2 eggs

P2: Rührei (von 2 Eiern)
Scrambled eggs (2 eggs)

Step	Time	Temp	Air	Mic
	min:sec	°C	%	%
1	0:55	270°	10	100

Crisp Plate

Tipp / *Tip:*
Das Ei stockt nur am Boden. Anschließend mit einer Gummispachtel oder Teigkarte vermischen und kurz nachziehen lassen. Für jedes weitere Ei aktivieren Sie bitte die Nachbackfunktion (pro Ei – 1 mal).

The egg thickens from the bottom only. Afterwards mix it up with a rubber spatula or dough- scraper and let it rest for 30 seconds. For each subsequent egg activate the +1 function (1x per egg).

DE / ENG

Omelett aus 3 Eiern
Omelette made with 3 eggs

P3: Omelett (3 Eier)
Omelette (3 eggs)

Step	Time	Temp	Air	Mic
	min:sec	°C	%	%
1	1:25	270°	100	100

Crisp Plate

Tipp / *Tip:*
Um das Omelett leichter aus der Crisp Plate zu bekommen, bitte diese vorher leicht einfetten.

For easy removal from the Crisp Plate – grease the plate lightly before use.

Frühstücksspeck gebraten
Bacon

P4: Frühstücksspeck
Bacon

Step	Time	Temp	Air	Mic
	min:sec	°C	%	%
1	1:55	270°	100	100

Crisp Plate

Tipp / *Tip:*
Bitte den Speck eine Minute lang nachziehen lassen, damit dieser knusprig wird.

Please let the bacon rest for one minute before serving to ensure crispiness.

DE / ENG

Baked Beans
Baked beans

P5: Baked Beans 300g
Baked beans 300g

Step	Time	Temp	Air	Mic
	min:sec	°C	%	%
1	2:40	270°	10	100

Tipp / *Tip:*
Die Baked Beans entweder in der Crisp Plate oder in geeignetem Gefäß regenerieren.

Warm up the baked beans with the Crisp Plate or a suitable vessel.

Toastscheiben
Toast slices

P6: Toastscheiben
Toast slices

Step	Time	Temp	Air	Mic
	min:sec	°C	%	%
1	1:05	270°	80	0

Tipp / *Tip:*
Um das typische Grillmuster zu erhalten, legen Sie Ihren Toast bitte direkt auf den Hot Spot. Sollten Sie mehr Farbe wünschen, ganz einfach die Zeit verlängern.

To achieve typical grill stripes on your toast, please put slices directly onto the Hot Spot. For darker stripes simply extend the cooking time.

DE / ENG

Ham & Eggs (2 Eier / Größe L)
Ham & eggs (2 eggs / Size L)

P7: Ham & Eggs (2 Eier)
Ham & eggs (2 eggs)

Step	Time	Temp	Air	Mic
	min:sec	°C	%	%
1	1:30	270°	10	100

Crisp Plate

Tipp / *Tip:*
Bei 3 Eiern oder mehr verlängern Sie bitte pro Ei das Programm um einen Nachbackzyklus.

With 3 or more eggs, please extend the program +1 (for each egg).

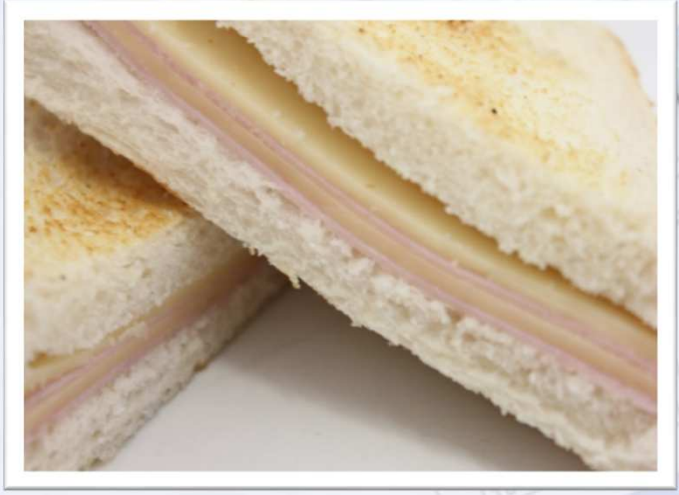
Allgemeines/General Information:

Sämtliche Programme wurden mit Eiern der Größe L mit einer Lagertemperatur von +4°erstellt. Dies kann je nach Eiergröße und Kühltemperatur abweichen.
Die o.a. Programme sind Richtwerte, welche noch angepasst werden müssen.
Die Angabe der verwendeten Eier finden Sie immer neben dem Programm. Sollten Sie mehrere Eier verwenden, können Sie durch Drücken der Nachbackfunktion das Programm sehr einfach verlängern.

All programs were created using size L eggs , with a storage temperature of +4 °.
Variations are possible, depending on egg size and cooled temperature.
All the programs in the program list are standard guidelines
which should be adjusted accordingly.
The number of eggs for which the programs are designed is found next to the respective program. If you use more eggs, simply press the + 1 function to extend the program .

DE / ENG

Anwendungsfehler und deren Behebung
Application errors and their correction



Produkt zu hell, Füllung nicht heiß genug und daher nicht geschmolzen.

Sollte Ihr Produkt nicht genug Bräunung haben und die Füllung nicht geschmolzen sein, erhöhen Sie bitte die Luft-geschwindigkeit auf 100% und verlängern Sie die Backzeit. Bitte kontrollieren Sie auch die Mikrowelleneinstellung und erhöhen Sie diese ebenfalls auf 100%.

Product is too light, filling is not hot enough and has not melted.

If your product has not browned up sufficiently and the filling inside is not hot enough, please increase the air speed to 100% and extend the baking time. Check that the microwave settings are enabled and set at 100%.

DE / ENG

Anwendungsfehler und deren Behebung
Application errors and their correction

Produkt zu hell, Füllung geschmolzen.

Sollte Ihr Produkt nicht genug Bräunung haben und die Füllung jedoch geschmolzen sein, ist die Luftgeschwindigkeit reduziert.

Bitte erhöhen Sie diese auf 100% und verlängern Sie gegebenenfalls auch die Backzeit.

Product is too light but filling has melted.

If your product has not browned up sufficiently but the filling has still melted, this is a sign that the air speed is too low.

Please increase the air speed to 100% and extend the baking time as necessary.

DE / ENG

Anwendungsfehler und deren Behebung
Application errors and their correction

Produkt zu dunkel, Füllung nicht heiß genug und nicht geschmolzen.

Sollte Ihr Produkt zu dunkel sein und die Füllung ist auch noch nicht heiß genug oder geschmolzen, dann müssen Sie folgende Parameter verändern:

Bitte reduzieren Sie die Luftgeschwindigkeit oder die Zeit. Kontrollieren Sie, ob die Mikrowelleneinstellung auf 100% ist. Wenn nicht, erhöhen Sie bitte die Mikrowelle und reduzieren Sie die Luftgeschwindigkeit oder die Backzeit.

Product is too dark , filling is not hot enough and has not melted.

If your product is too dark and the filling is not hot enough or has not melted, you need to change the following parameters:

Reduce the air speed or the cooking time. Check that the microwave is enabled and set to 100%. If not, increase it and reduce the airspeed or baking time.

DE / ENG

Anwendungsfehler und deren Behebung
Application errors and their correction

Produkt zu dunkel, Füllung heiß genug und geschmolzen.

Sollte Ihr Produkt zu dunkel sein und die Füllung ist heiß genug oder geschmolzen, dann ist die Luftgeschwindigkeit zu hoch oder die Backzeit zu lange.

Bitte reduzieren Sie die Luftgeschwindigkeit oder die Backzeit.

Product is too dark but filling is hot enough and melted.

If your product is too dark but the filling is hot enough and sufficiently melted, you either need to reduce the airspeed or the baking time.

DE / ENG

Zubehör
Accessories

Steinplatte für eine gleichmäßige Wärmeverteilung mit dem typischen Steinofencharakter (max. Temperatur 250°)

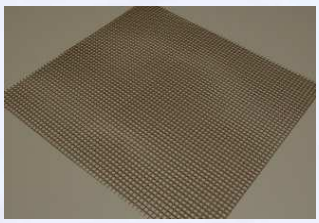
Stone Plate for even heat distribution and that typical stone oven-cooked character (max. temperature 250 °)

Teflonauflage selbstklebend. Dient zum Schutz des Steins vor Verschmutzung.

Teflon self-adhesive. mat: Used to protect the stone plate from dirt.

Hot Spot (Aluminium Platte) geriffelt für hohe Temperaturen mit perfekter Bodenbildung mit der Möglichkeit der typischen Grillstreifenbildung.

Hot Spot (aluminum plate): ridged for high temperatures, rapid heat transfer and that typical grilled/barbecued look.



Teflongitter dient als Auflage auf den Hot Spot falls keine Streifen gewünscht sind oder die Temperatur zu hoch ist.

Teflon mesh serves as an addition to the Hot Spot Plate - for dishes where you do not want grill-stripes or if the temperature is too high.

Crisp Plate: Teflon beschichtete Spezial Pfanne für sämtliche Produkte, welche nicht direkt auf dem Hot Spot zubereitet werden.

Crisp Plate. Special Teflon coated pan for all products that are not prepared directly on the Hot Spot

Griff für Hot Spot - dient als Pfannengriff für Ihre Crisp Plate.

Handle for the Hot Spot - serves as a pan handle for your Crisp Plate.

DE / ENG

Schaufel dient zum Herausnehmen der fertigen Produkte aus dem Ofen.
Food slice - used to remove finished products safely from the oven.

Pizzaroller zum Schneiden diverser Backprodukte.
Pizza roller for cutting various bakery products.

Backhandschuhe aus hitzebeständiger Baumwolle.
Oven gloves made of heat-resistant cotton.

Cleaning system:
Oven Protectant : Dient zum Einsprühen des Ofens im kalten Zustand, um die Garkammer zu versiegeln (Leichtere Reinigung nach Gebrauch).
Oven Cleaner: Dient zum Entfernen des Protectors und zur Reinigung des Ofens nach Gebrauch. Details entnehmen Sie bitte der Reinigungsanleitung.

***Oven Protectant**: Is sprayed in the baking chamber (when cold) to protect the oven-seal. (Easier cleaning after use).*
Oven Cleaner*: Is used to remove the Oven Protector and clean the oven after use. For details, please refer to the cleaning instructions.*

Reinigungsschaum: für extrem starke Verschmutzung.
***Cleaning Foam:** For removing heavy dirt/burnt-on food.*

DE / ENG

Reinigungsanweisung

Bitte verwenden Sie ausschließlich das von Atollspeed entwickelte Reinigungssystem bestehend aus dem Atollspeed Oven Protectant sowie dem Atollspeed Oven Cleaner.

Eine Verwendung anderer Reinigungsprodukte kann zu einer Beschädigung der Gerätedichtungen (Mikrowellenantenne) führen. In diesem Fall behält sich die Atollspeed GmbH die Möglichkeit ein, von anfallenden Garantieansprüchen zurückzutreten.

Atollspeed Oven Protectant ist ein speziell entwickeltes Mittel, das zum Schutz vor Einbrennen von Schmutz dient. In Kombination mit dem Atollspeed Oven Cleaner lässt sich der Schmutz nach der Arbeit leicht entfernen.

Schritt 1: Vor der Inbetriebnahme

Sprühen Sie die Backkammer vor Arbeitsbeginn im kalten Zustand mit Atollspeed Oven Protectant ein und verteilen Sie diesen gleichmäßig und dünn mit einem weichen Tuch oder Küchencrep in der Backkammer. Dieser dünne Schutzfilm wird einmal täglich vor dem Arbeiten aufgetragen.

Dann starten Sie den Ofen.

Durch das Erhitzen des Ofens verbindet sich der Atollspeed Oven Protectant mit der Backkammer und bildet somit einen Schutzfilm im Geräteinneren.

ACHTUNG: Verwenden Sie immer Schutzhandschuhe und Schutzbrille und stellen Sie sicher, dass das Gerät ausgeschalten ist.

DE / ENG

Reinigungsanweisung

Schritt 2: Nach dem täglichen Einsatz

1.) **Schalten Sie den Ofen aus.** Halten Sie die Ausschalttaste 1 Sekunde gedrückt.

2.) Am Display erscheint „Shutting down/Ausschalten“ wählen Sie jetzt „Cleaning/Reinigung“ aus.

3.) Nach der Auswahl wechselt der Ofen auf den Abkühlbildschirm. Öffnen Sie die Türe auf 45° Stellung.

4.) Der Ofen kühlt automatisch auf 50°C ab. Der Abkühlverlauf wird optisch in Form eines Balkens dargestellt. Nach dem Abkühlen erklingt ein Signalton. Jetzt kann mit der Reinigung begonnen werden.

5.) Entnehmen Sie den Backgutträger. Sprühen Sie die Backkammer mit **Atollspeed Oven Cleaner** ein und lassen Sie diesen ca. 10 - 15 Minuten einwirken. Am besten löst sich der Schmutz bei lauwarmer Ofentemperatur.

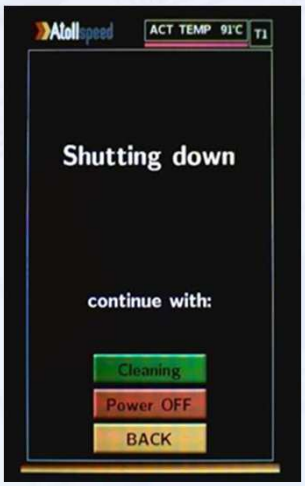
6.) Bei starker Verschmutzung (speziell bei angebrannten Fettrückständen in der Backkammer) wiederholen Sie Pkt. 5. nochmals.

7.) Reinigen Sie die Backkammer mit ausreichend klarem Wasser nach. Das Reinigungsmittel sollte vollständig entfernt werden bevor mit dem Ofen wieder gearbeitet wird.

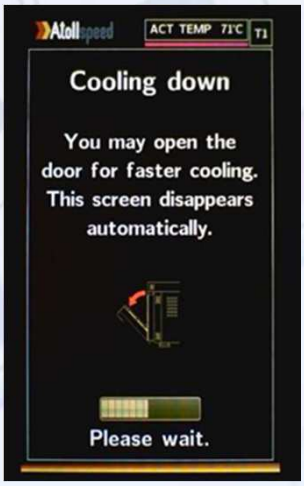
8.) Nach der Reinigung drücken Sie „Completed/Fertig“ um das Ende der Reinigung zu bestätigen.

9.) Bitte wiederholen Sie Schritt 1 (Schutz der Backkammer mittels Atollspeed Oven Protectant) im Anschluss an die Reinigung oder vor der nächsten Inbetriebnahme.

1.)



2.)


Atollspeed
ACT TEMP 71°C T1
Cooling down
You may open the door for faster cooling. This screen disappears automatically.
Please wait.

3.)

4.)

5.)

ACHTUNG: Verwenden Sie immer Schutzhandschuhe und Schutzbrille und stellen Sie sicher, dass das Gerät ausgeschalten ist.

DE / ENG

Cleaning instructions

Dear Customer,

Please only use the specially developed cleaning system from Atollspeed. This system comprises the Atollspeed Oven Protectant and the Atollspeed Oven Cleaner.

The use of other cleaning products could cause damage to parts of the oven, such as the microwave antenna. In such cases, Atollspeed GmbH reserve the right to waive liability should there be any claims on the guarantee.

Atollspeed Oven Protectant is a specially developed liquid to protect the stainless steel surfaces of the oven chamber from grease. In combination with the Atollspeed Oven Cleaner it makes cleaning the oven easy after use.

Step 1: Before using the oven for the first time!

Spray the Atollspeed Oven Protectant into the cold oven and distribute it evenly with a soft cloth or some kitchen paper to form a thin film over all the surfaces. This procedure should be carried out every day before the oven is in use.

*(**Important:** The Atollspeed Oven Protectant must only be used n cold ovens!)*

Next – start the oven

Via heating the oven, the Atollspeed Oven Protectant adheres to the baking chamber creating a thin protective film over all the stainless steel surfaces.

ATTENTION: Always use gloves and protective glasses when cleaning the oven and ensure that the device is switched off.

DE / ENG

Cleaning instructions

Step 2: Daily cleaning

1.) Switch off the oven. Keep the on/off button pressed for 1 second.

2.) On the display „Shutting down“ will appear - now select „Cleaning“.

3.) After selection, the oven will display the cooling down window. Now open the door to a 45° position.

4.) The oven automatically cools down to 50°C. The cooling process is depicted graphically on the display. When the oven reaches 50° the oven will beep - now the oven is ready for cleaning.

5.) Take out the Stone/Hot Spot and the tray holder from the baking chamber. Spray the Atollspeed Oven Cleaner in the baking chamber and let it work for 10 - 15 minutes. The oven is easiest to clean when luke warm

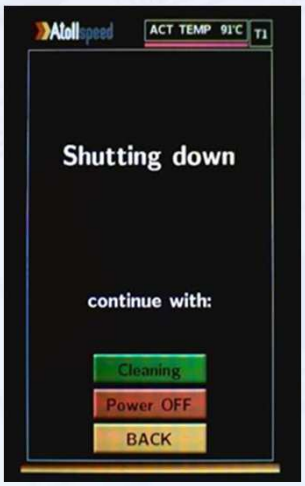
6.) For heavy soiling (especially with excessive burnt on food and grease residues) please repeat Pt. 5.

7.) Clean the baking chamber with sufficient clear water. All cleaning fluid residue must be removed from the baking chamber before the oven is used again.

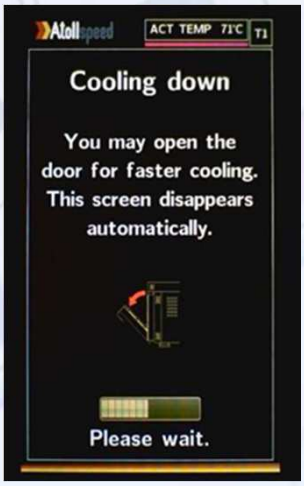
8.) After cleaning, please press „Completed“ on the display to confirm cleaning is over. The oven will then switch off automatically.

9.) Please repeat Step 1 (Protecting the baking chamber with Atollspeed Oven Protectant) after cleaning or before the oven is used again – to ensure easy cleaning after the next use.

1.)



2.)


Atollspeed
ACT TEMP 71°C T1
Cooling down
You may open the door for faster cooling. This screen disappears automatically.
Please wait.

3.)

4.)

5.)

ATTENTION: Always use gloves and protective glasses when you clean the oven and ensure that the device is switched off.

DE / ENG

P.S.

Sehr geehrte Damen und Herren!

Mit unserem Anwendungshandbuch wollen wir Ihnen die Vielfältigkeit unseres Atollspeed näherbringen. Ganz sicher ist auch für Sie die ein oder andere Idee dabei, und Sie konnten bestimmt Einsatzbereiche für unseren Atollspeed entdecken, an welche Sie vorher noch gar nicht gedacht haben.
Sollten Sie noch weitere Fragen an uns haben, kontaktieren Sie uns bitte unter:
info@atollspeed.eu oder wenden Sie sich an Ihren Fachhandelspartner.
Gerne weisen wir noch einmal auf unsere Homepage www.atollspeed.eu hin, auf welcher Sie 3 sehr aufschlussreiche Kurzfilme über unseren Atollspeed finden.

Viel Erfolg mit Ihrem Atollspeed.

Ihr Atollspeed Team.

Dear Ladies and Gentleman,

We hope that this User Guide introduces you to the versatility of your Atollspeed oven. The guide includes numerous tips and tricks and hopefully you now have some product and cooking ideas you might not have thought of before.
Should you have any questions, please contact us at:
info@atollspeed.eu or contact your retailer.
Please also visit our homepage at www.atollspeed.eu where you will find 3 very informative short videos on the Atollspeed oven.

Wishing you every success with your Atollspeed.

Your Atollspeed Team.

DE / ENG